

# Mod.SM0102 (業務用) 取扱説明書

## ポッド式 エスプレッソ&カプチーノマシン

このたびは、ポッド式エスプレッソ&カプチーノマシンMod.SM0102をお買い求めいただきまして、誠にありがとうございました。

マシンを正しく安全にお使いいただくために、ご使用の前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。また、お読みになった後も、保証書と共に大切に保管してください。



### 目次

安全上のご注意	1~4
各部の名称とはたらき	5~6
仕様	6
設置前の準備と設置	7
操作の準備	8~10
エスプレッソの抽出方法	11~12
エスプレッソの定量設定	13
フォームミルクの抽出方法	14
フォームミルクの定量設定	15
カプチーノの作り方	16
メンテナンスとクリーニング	
水タンク水量チェック	17
お手入れの方法	18~20
ポッドホルダー調整と Oリングの交換	21
故障かな?	22
アフターサービス	裏表紙

# 安全上のご注意

- 1.ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
- 2.ここに示した注意事項は、マシンを正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
- 3.注意事項は、誤った取扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の二つに分け、明示しています。



## 警告

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



## 注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。

- 4.各注意事項には、「注意」「禁止」「強制または指示」を示す絵表示が付いています。



発火注意



感電注意



高温注意



禁止行為



分解禁止



接触禁止



強制／指示



プラグを抜く



## 警告

- ・電源は、「15A125V」と記されている壁面のコンセントから直接とってください。
- ・電源は、100V／50/60Hzをご使用ください。
- ・使用中にブレーカー（分電盤内の配線遮断機）が落ちる場合は、お近くの電力会社にご連絡ください。



- ・コンセントは、本マシンだけ（単独）で使用してください。また、差込み口が二つあるコンセントの場合は、片方の差込み口を空のままでご使用ください。
- ・延長コードやタップ、ソケット等は、使用しないでください。タコ足配線も、絶対にお止めください。



- ・差込み口のゆるいコンセントは、使用しないでください。
- その場合は、お近くの電気店にコンセントの修理をご依頼ください。



- ・濡れた手で電源プラグなど電気部品に触れたり、各スイッチを操作しないでください。
- 感電の原因になることがあります。



- ・電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かずに、必ずプラグを持って抜いてください。
- 電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になることがあります。



## 警告

- 電源コードを傷つけないでください。電源コードを加工したり、引っ張ったり、たばねたり、重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、破損し、感電、火災の原因になります。



- ミルクフォーマーから出てくるお湯やスチームは高温ですので、ヤケドにご注意ください。
- エスプレッソ抽出中は、絶対にポッドホルダーの固定解除をしないでください。



- 使用中はタンク内の水量をチェックし、空だきに注意してください。
- 万一、空だきをして異常が発生した場合は、直ちに全てのスイッチを切り、プラグをコンセントから抜き、デロンギ エスプレッソ コールセンターに連絡してください。



- 屋外で使わないでください。  
雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、ショート、感電、錆、故障の原因になります。
- マシンに直接水をかけないでください。漏電、ショート、感電、錆、故障の原因になります。



- マシン内部の電気装置や配線に触らないでください。  
ヤケドや感電のおそれがあります。



- 異常時は電源スイッチを「OFF (切)」にして電源プラグを抜き、すぐにお求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンターに連絡してください。  
異常のまま運転を続けると感電、火災の原因になります。



- 容器にエスプレッソ、フォームミルク、熱湯を抽出する場合、容器は受け皿に置いてください。  
手に持った状態で抽出すると、ヤケドの原因になります。



- 使用前と使用後は、ミルクフォーマー、ミルク吸入パイプ及びシリコンチューブと受け皿を必ず洗浄してください。ミルクフォーマー部分と受け皿に残った牛乳が腐敗して雑菌が繁殖し、健康障害の原因になることがあります。



- 絶対に分解したりご自身で修理は行わないでください。  
異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災の原因になります。
- 改造は絶対に行わないでください。改造をされると、水漏れや感電、火災の原因になります。



- 廃棄は専門業者か、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンターに依頼してください。  
放置しますと、幼児などがケガをする原因になります。



## 注意

- 床面が丈夫で平らな所に水平になるように設置してください。  
設置に不備があると水漏れ、転倒、落下によるケガなどの原因になることがあります。



- マシンの周囲は、壁およびものから10cm以上離して設置してください。  
熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障の原因になることがあります。



- 水がこぼれても良い所に設置してください。ご使用中にエスプレッソやお湯、フォームミルクなどが周囲に飛び散ることがありますので、濡れると不都合なところでは、防水処置をしてください。



- 熱器具の近くに設置したり、マシンの上に熱器具を乗せたりしないでください。  
熱でマシンが損傷して故障の原因になります。



- 凍結の恐れのある場所へは設置しないでください。マシンの故障の原因、および吸水管の破裂部から漏水し、周囲を濡らす原因になることがあります。凍結の恐れのある場所への設置の必要がある場合は、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンターにご相談ください。



- 可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を近くに置かないようにしてください。  
スイッチの火花などで引火し、発火の原因になることがあります。



- マシンの上に重量物や水を入れた容器を置かないでください。落下してケガをしたり、こぼれた水で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になることがあります。



- マシンにもたれたり、乗ったりしないでください。ヤケドやマシン転倒によるケガの原因になります。また、マシンが破損する原因にもなります。



- 本製品は20ccまたは40ccを基本とするエスプレッソ抽出専用の機械です。



- 電源スイッチを入れる前に必ず全てのスイッチがOFFになっていることを確認してください。



## ⚠ 注意

- ・ エスプレッソ抽出口などの金属部分には直接手を触れないでください。  
ヤケドの原因になることがあります。
- ・ 使用中は、マシンが熱くなりますので、触れないでください。



- ・ 給水に使用する水は、必ず飲料水を使用してください。  
他の水は、健康障害の原因になることがあります。



- ・ 断水後や定休日明けの使用前には、必ず水タンクの水を入れ替えてください。  
水の腐敗から、健康障害の原因になることがあります。



- ・ 一日の営業終了後は、必ず接液部分および部品は洗浄してください。  
洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になることがあります。



- ・ メンテナンスやクリーニングは電源プラグを抜いて行わなければならない場合があります。  
それぞれの注意にしたがって作業してください。



- ・ 外装クリーニング時には、マシンおよび電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いしないでください。
- ・ シンナーやベンジン、クレンザー、金だわし等は、使用しないでください。



- ・ 一週間以上ご使用にならない場合は、安全のため電源スイッチを切って、電源プラグをコンセントから抜いてください。発熱、発火の原因になることがあります。

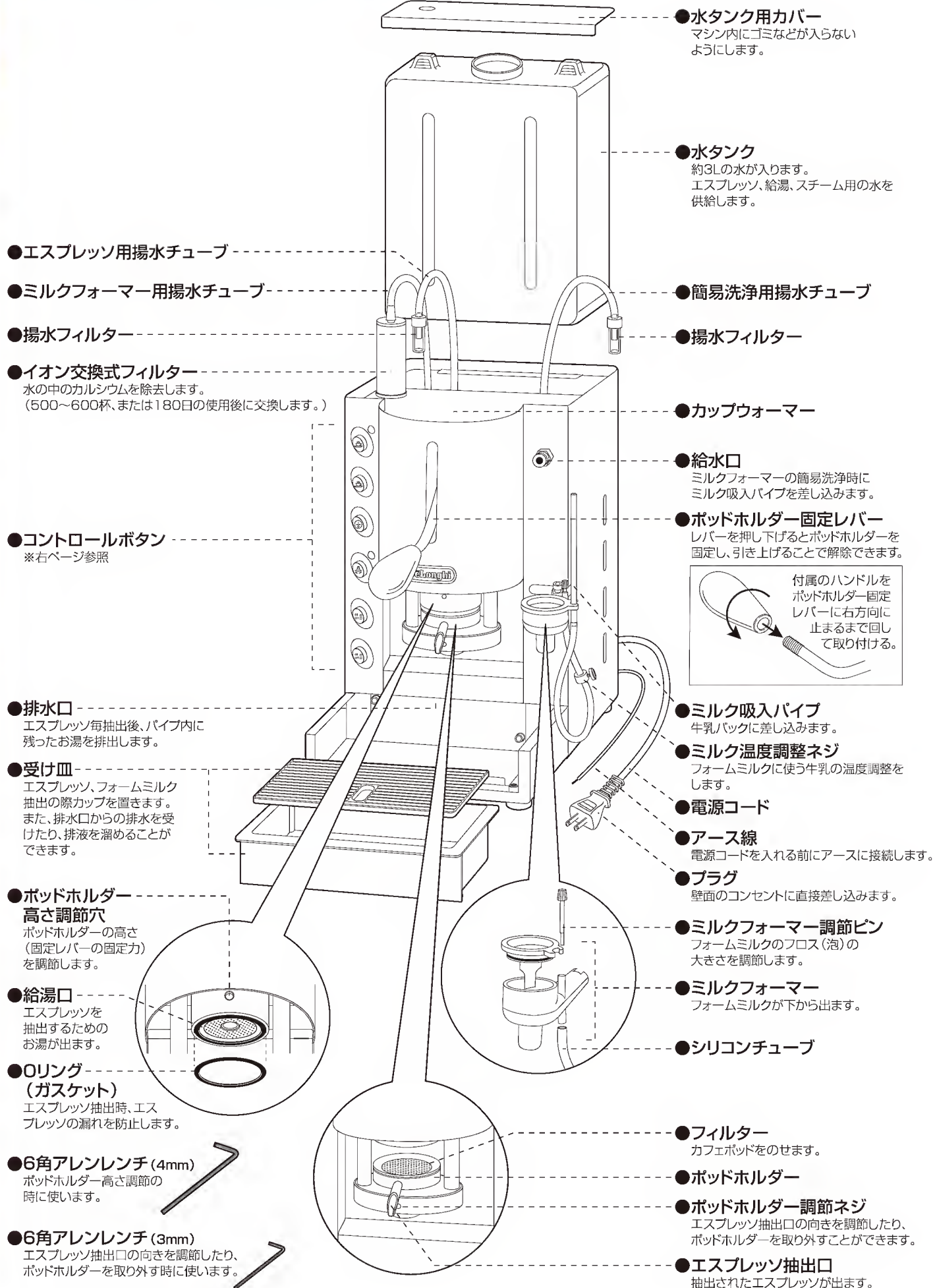


- ・ マシンを他に売ったり、譲渡されるときには、新しく所有者となる方が安全な正しい使い方を知るために、この取扱説明書をマシンと一緒にお渡しください。





# 各部の名称とはたらき



- A エスプレッソ抽出スイッチ (プログラム1)** -----  **G コーヒー警告ランプ (赤)**  
 スイッチを押すと、あらかじめ設定された量が抽出され、自動的に止まります。また、定量設定の時にも使用します。  
 エスプレッソボイラーがエスプレッソの抽出に適した温度になるとランプが消灯します。一度適温になった後、ボイラーが自動的に温度の微調整を行うので、ランプが点灯したりしますが、エスプレッソの抽出のための温度は保たれています。
- B エスプレッソ抽出スイッチ (プログラム2)** -----   
 スイッチを押すと、あらかじめ設定された量が抽出され、自動的に止まります。また、定量設定の時にも使用します。
- C プログラム設定スイッチ** -----   
 ①スイッチを押すと、マニュアルでお好みの量のエスプレッソ抽出ができます。  
 ②エスプレッソの定量設定をする場合は、スイッチを押しながら、定量設定したい方のエスプレッソ抽出スイッチ (AまたはB) を押すとエスプレッソの抽出が始まります。エスプレッソの抽出がお好みの量になったら、スイッチを押して抽出を止めます。  
 ※フォームミルクの定量設定の時にも使用します。
- D スチーム (ミルクフォーマー) スイッチ** -----   
 ミルク吸入パイプを牛乳に差し込み、スイッチを押すとあらかじめ設定された量のフォームミルクがミルクフォーマーより出てきます。また、定量設定の時にも使用します。
- E エスプレッソ電源スイッチ** -----   
 スイッチを入れると、コーヒー警告ランプ (赤) が点灯し、エスプレッソボイラーの加熱が始まります。
- F スチーム電源スイッチ** -----   
 スイッチを入れると、スチーム警告ランプ (赤) が点灯し、スチームボイラーの加熱が始まります。
- H スチーム警告ランプ (赤)**  
 スチームボイラーがスチームの抽出に適した温度になるとランプが消灯します。一度適温になった後、ボイラーが自動的に温度の微調整を行うので、ランプが点灯したりしますが、スチームの抽出のための温度は保たれています。

## 仕 様

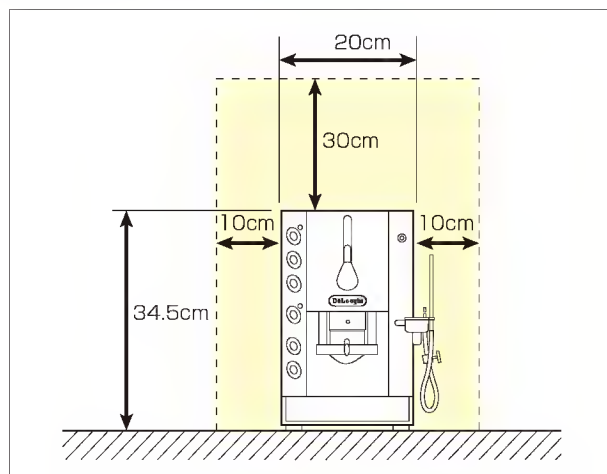
製品名称／型式番号	ポッド式 エスプレッソ&カプチーノマシン／SM0102
タイプ	エスプレッソ 1／ミルクフォーマー 1 抽出量を設定できます。(エスプレッソ抽出量プログラム2パターン) フリー抽出も可能。
外形寸法／重量	幅200×奥行355×高さ345mm／11kg (本体のみ)
水タンク容量	3L
コード長	2.0m
電圧／周波数	AC-100V／50/60Hz
消費電力	1200W／12A
エスプレッソ抽出能力	100杯/1時間 (30cc/1杯)
エスプレッソ抽出温度	約90℃
付属品	4mm 6角アレンレンチ 1本／3mm 6角アレンレンチ 1本／ ミルクフォーマー調節ピン 1本／取扱説明書／保証書／Oリング (ガスケット) 1個／ イオン交換式フィルター 3個 (1個は装着済)／ミルク温度調整ネジ 1個／簡易マニュアル

# 設置前の準備と設置

このマシンを設置するためには、下記のスペース・環境をご用意ください。

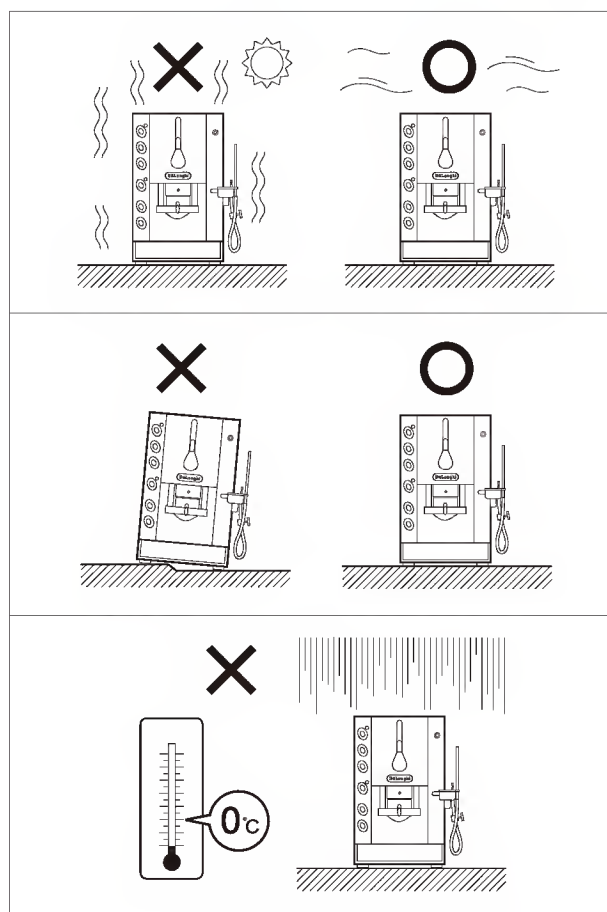
## 1 設置に必要なスペース

- ①マシンの上は水補給のための十分なスペースが必要です。水タンクの脱着による水の補給のため30cm以上は必要です。
- ②マシンの右側にはカプチーノ用牛乳パックを置きますので、常にスペースが必要です。  
※牛乳パックの幅:市販の標準パックで約7cmです。
- ③マシンの後ろも壁から10cm以上離してください。



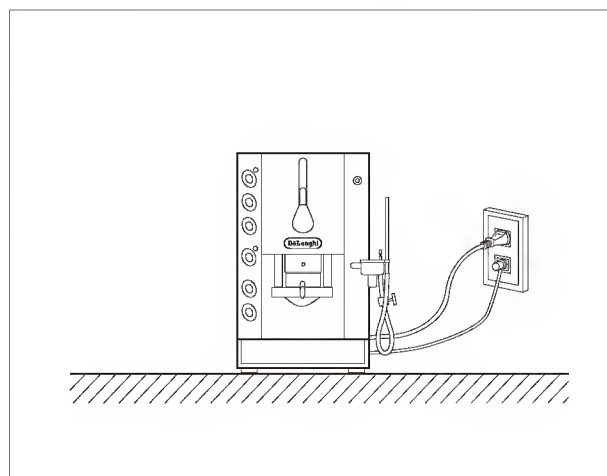
## 2 設置場所の注意

- ①直射日光の当たる所や、マシンの周囲の温度が高温になる所には設置しないでください。高温になると電気部品の故障の原因となります。  
風通しの良い所に設置してください。風通しが悪いと蒸気がこもり、マシンの寿命を短くしたり漏電の原因となります。
- ②水がこぼれてもよい所へ設置してください。使用中にエスプレッソやフォームミルクなどが周囲に飛び散ることがありますので、濡れると不都合な所では、防水処置をしてください。  
丈夫で平らな水平の台の上に設置してください。
- ③気温が0℃以下になる所には設置しないでください。ボイラー内の水が凍り破損する原因となります。



## 3 電源について

- ①電圧 AC-100V/周波数 50/60Hz/消費電力1200W  
使用時に漏電ブレーカーが落ちる場合にはお近くの電力会社にご相談ください。
- ②プラグは「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込んでください。  
電源コードは2.0mですので、マシンは電源に近い所へ設置してください。  
延長コードの使用は禁止です。
- ③万一の漏電による事故防止のため、アースを取付けてください。アースの取付け/取外しの際は、必ずプラグをコンセントから抜いてください。





# **操作の準備** 最初のご使用の前に、必ず行ってください。

最初にご使用になる際は、下記の手順にしたがい、マシン内部および付属品（ボイラーや水タンク、ミルクフォーマーなど）の洗浄を行ってください。

※水タンクなどの洗浄は、P.20「お手入れの方法」を参照してください。

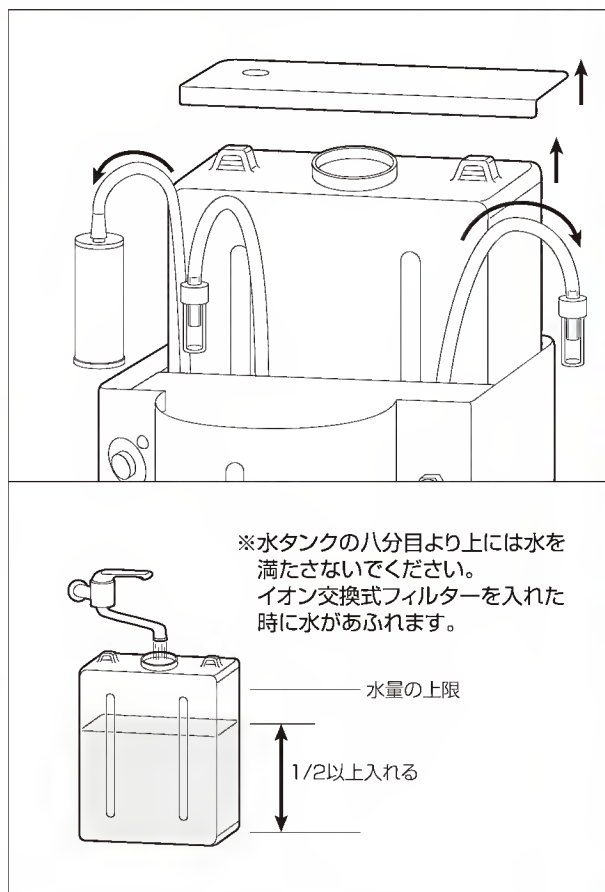
## **1 水タンクに水を入れる**

- ①水タンク用カバーをはずし、エスプレッソ用揚水チューブおよび簡易洗浄用揚水チューブを取り出します。
- ②イオン交換式フィルターが付いたミルクフォーマー用揚水チューブを取り出してから、水タンクをマシンから取り出します。
- ③水タンクに1/2以上水を入れます。
- ④水タンクをマシンに戻し、チューブとカバーを元通りに取り付けます。

**注意** 水タンク内の水がなくなると、給水警告アラームが鳴ります。この状態では、エスプレッソの抽出は出来ませんので1/2以上水を入れてください。

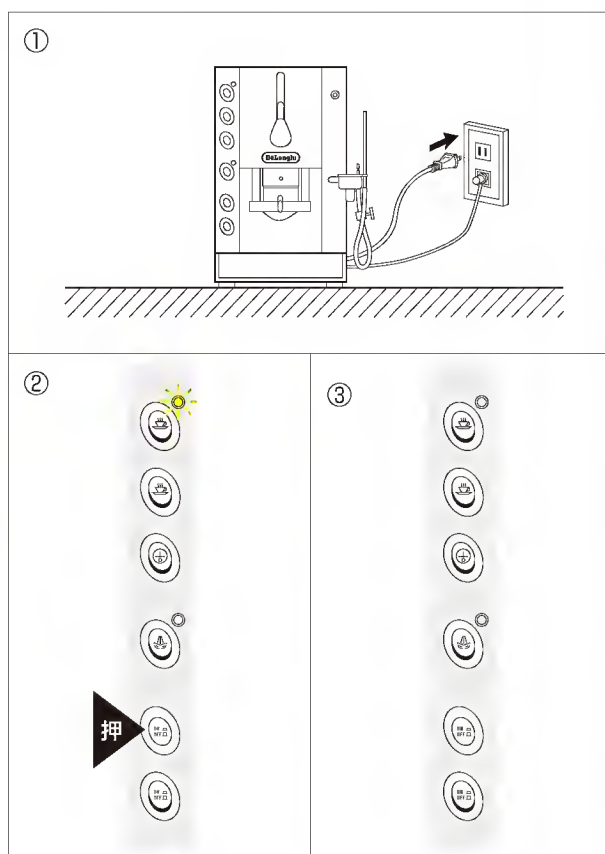
### **テクニカルノート**

- ①ご使用になられる水はカルシウム含有度の少ない水をご使用ください。マシンの寿命を永く保つことが出来ます。
- ②カルシウムを除去するために、付属のイオン交換式フィルターをご使用になることをお勧めします。取り替えの目安は、500～600杯または180日に1度です。追加購入の際は、本体をお求めになられた販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンターにご依頼ください。



## **2 プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを入れる**

- ①プラグは「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込んでください。電源コードは2.0mですので、マシンは電源に近い所へ設置してください。延長コードの使用は禁止です。
- ②エスプレッソ電源スイッチを入れると、コーヒー警告ランプ（赤）が点灯し、エスプレッソボイラーの加熱が始まります。
- ③ボイラーがエスプレッソの抽出に適した温度になるとコーヒー警告ランプが消灯します。一度適温になった後、ボイラーが自動的に温度の微調整を行うので、コーヒー警告ランプが点灯したりしますが、エスプレッソの抽出のための温度は保たれています。※立ち上がり約1～2分が目安です。



### ③ エスプレッソ抽出口を洗浄する

①ポッドホルダーにカフェポッドをのせずに、ポッドホルダー一固定レバーを押し下げポッドホルダーを固定します。

※ポッドホルダー固定レバーは、レバーを下ろすだけでは固定されません。しっかりと固定される位置まで必ず押し下げてください。

**高温注意**  
ポッドホルダーがしっかりと固定されていないと抽出口から熱湯が漏れ、ヤケドをする危険がありますので、ご注意ください。

②大きめのカップをエスプレッソ抽出口の下に置きます。

③コーヒー警告ランプが消灯したら、プログラム設定スイッチを押します。

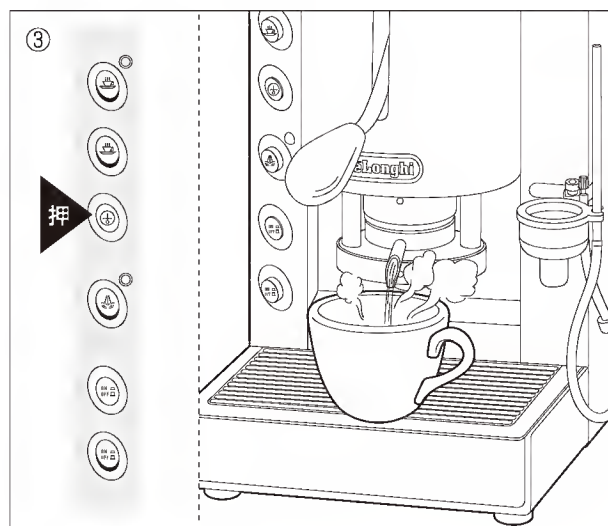
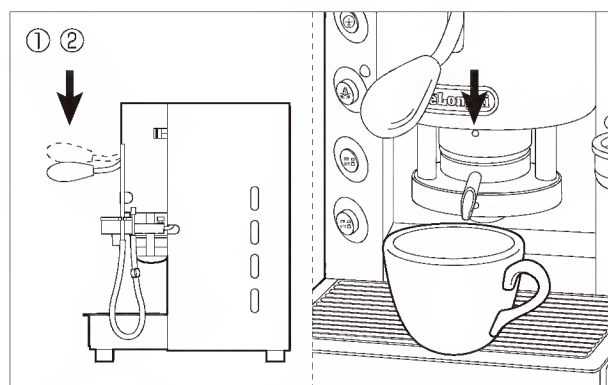
**高温注意**  
エスプレッソ抽出口からお湯が出る時、熱湯が飛び散りヤケドをする危険がありますので、ご注意ください。  
カップは必ず受け皿の上に置いてください。  
絶対に、手に持って抽出しないでください。

④カップに八分目ほどお湯が満たされたらプログラム設定スイッチを押して抽出を停止します。

⑤エスプレッソ抽出口の洗浄は、7～8回繰り返し行ってください。

※カップのお湯は受け皿に捨てないでください。  
※マシンを初めてお使いの場合、お湯が濁ることがあります。その際は、濁りが消えるまで抽出を繰り返してください。

**高温注意**  
抽出直後のエスプレッソ抽出口は大変熱くなっていますので、絶対に素手でエスプレッソ抽出口に触らないでください。ヤケドをする危険がありますのでご注意ください。



### ④ ミルクフォーマーを洗浄する (本洗浄)

※マシンを初めてお使いの場合は、ミルクフォーマーを取り付ける前に分解して洗浄してください。

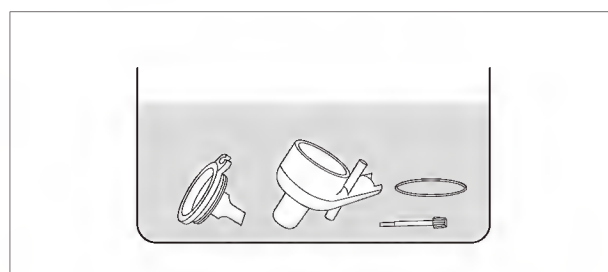
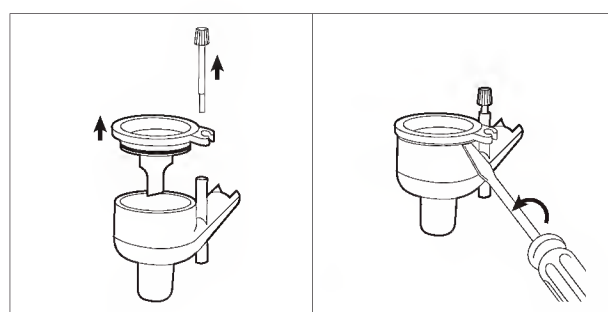
①ミルクフォーマーからミルクフォーマー調節ピンを抜きます。

②ミルクフォーマーは上の部分がふたになっていますので、はずして内部を洗浄します。  
※ふたが取りにくい場合は、マイナスドライバーの先を隙間に差し込み、ドライバーを回してはずします。ミルクフォーマーの材質は柔らかいので少しずつ浮かすようにしてははずします。

③中性洗剤を溶かしたぬるま湯に部品を浸けて洗浄します。

④各部品はよくすすいで洗剤が残らないようにします。

⑤部品の水気を取り、元通りに組み立ててください。



## (簡易洗浄)

- ①ミルク吸入パイプを給水口にしっかりと差し込みます。
- ②ミルクフォーマーの下にミルクジャグを置きます。
- ③スチーム電源スイッチを入れたら、スチーム警告ランプ(赤)が点灯し、スチームボイラーの加熱が始まります。
- ④スチーム警告ランプが消灯したら、スチーム(ミルクフォーマー)スイッチを押します。

ミルクフォーマーの下からお湯が出る時、熱湯が飛び散りヤケドをする危険がありますのでご注意ください。



ミルクジャグは必ず受け皿の上に置いてください。  
絶対に、手に持って洗浄しないでください。

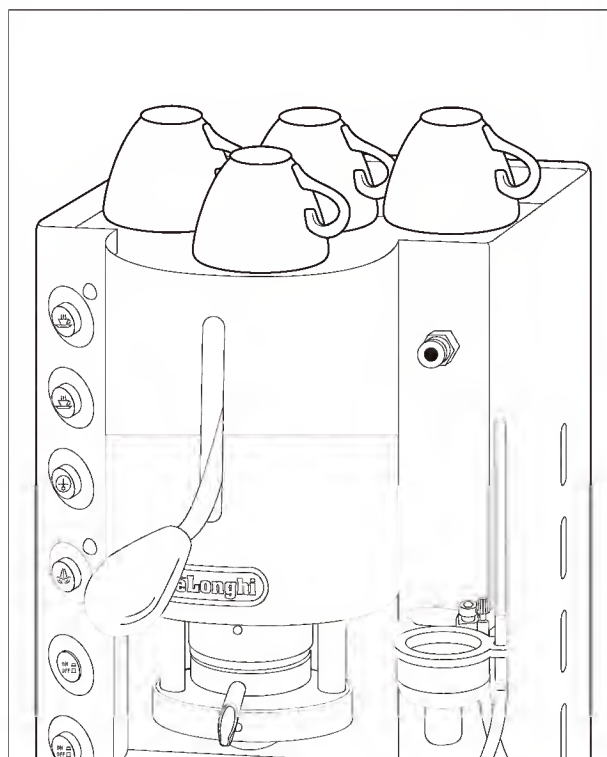
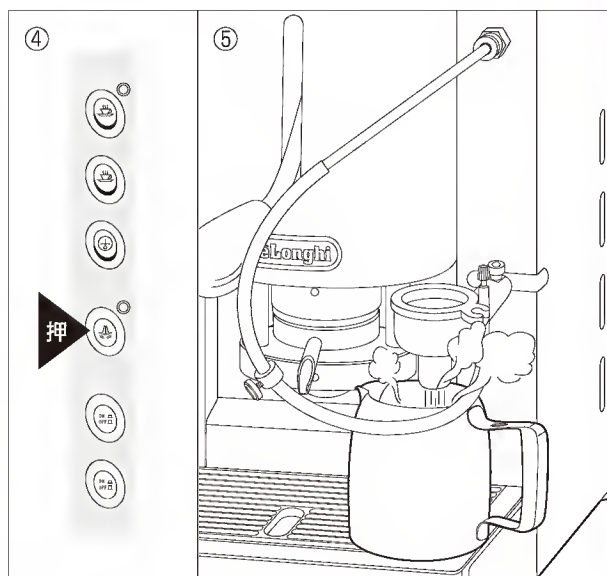
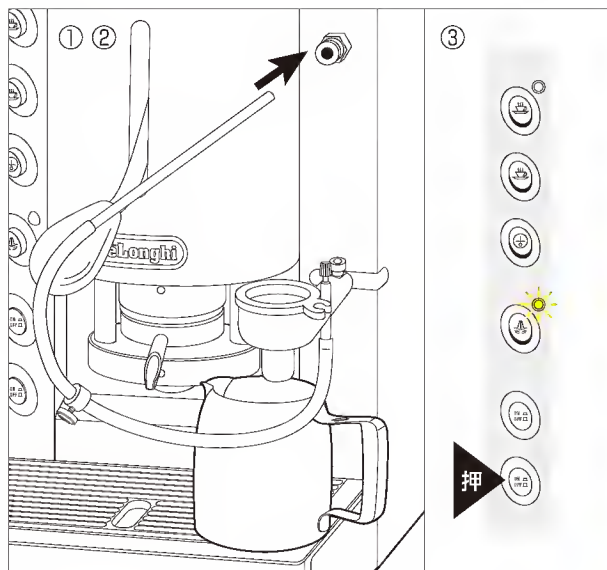
- ⑤ミルク吸入パイプより水が吸入され、ミルクフォーマーの内部が洗浄されます。
- ⑥洗浄は15~20秒間ほど続けます。
- ⑦ミルクフォーマーの洗浄は、2~3回繰り返していきます。
- ※マシンを初めてお使いの場合、お湯が濁ることがあります。その際は、濁りが消えるまで給湯を繰り返してください。
- ⑧洗浄が終了したらミルク吸入パイプを給水口から抜き、ミルクフォーマーのスタンドに立ててください。

## テクニカルノート

- ①ミルクフォーマーが適切に装着されていないと正常に機能しない場合があります。しっかりと止まるまで押し込んでください。
- ②取付が不十分な場合、ボイラーに牛乳が逆流し故障の原因になったり、臭いがしたりする場合があります。

## テクニカルノート

- ①このマシンの本体上部で、エスプレッソカップなら約4個、カプチーノカップなら約2個を温めておくことができます。
- ②この場合、カップの水分はよく拭き取り、マシンの内部に水が入らないようご注意ください。
- ③水タンク用カバーの上ではカップを温めることができません。カップウォーマー部に置くようにしてください。



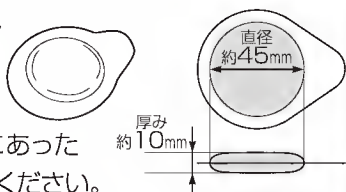


# エスプレッソの抽出方法

このマシンはカフェポッド専用機です。

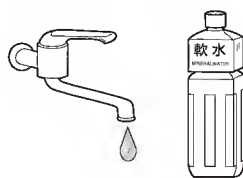
本格的なエスプレッソを作る／抽出するために、それに適したカフェポッドと水、そして風味や温度を保つためのカップをご用意ください。

## カフェポッドは……



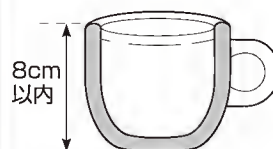
このマシンの規格にあったカフェポッドをご使用ください。  
カフェポッドにはサイズ・圧力に対する国際基準（直径約45mm×厚み約10mm）があり、現在日本で発売されているほとんどのポッドはこの基準に準じていますが、他の規格の物もございます。ご使用になる前にデロンギ エスプレッソ コールセンターへお問い合わせください。  
※カフェポッドは1コ（1杯分）しかセットできません。ご使用（抽出）は1回限りです。

## 水は……



カルシウム含有度の少ない水をご使用ください。新鮮で澄んだ水道水や軟水（日本の硬度:90mg/L以下）のミネラルウォーターなどが適しています。  
※硬水を使用するとカルキ分が詰まり故障の原因になります。

## カップは……



エスプレッソ用のカップには、約60～80mLの容量で、肉厚のものをお使いください。

## テクニカルノート

設置が終了し、初めてマシンを作動させる時は、エスプレッソボイラーにお湯を充填するため、必ずエスプレッソ抽出スイッチを押してお湯をカップ3杯分出します。

## 1 抽出の準備をする

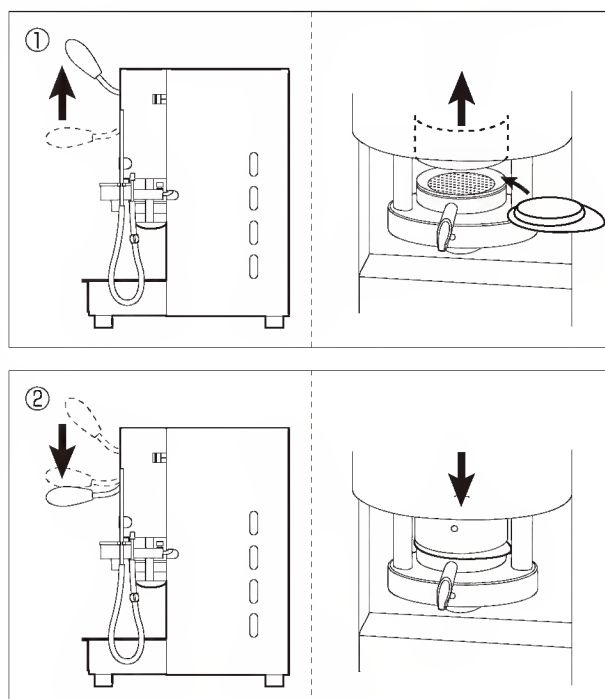
- ① コーヒー警告ランプが消灯していることを確認してください。ボイラー内の温度が適温に達し、エスプレッソ抽出が出来ます。

## 2 カフェポッドをのせる

- ① ポッドホルダー固定レバーを引き上げながら、カフェポッドのつまみの部分を手前にしてポッドホルダーにのせます。
- ② ポッドホルダー固定レバーを押し下げポッドホルダーを固定します。  
※ポッドホルダー固定レバーは、レバーを下ろすだけでは固定されません。しっかりと固定される位置まで必ず押し下げてください。

**高温注意** ポッドホルダーがしっかりと固定されていないと抽出口から熱湯が漏れ、ヤケドをする危険がありますので、ご注意ください。

**高温注意** エスプレッソ抽出口、ポッドホルダー、エスプレッソ用給湯口の部分は通電中熱いので触れないでください。ヤケドをする危険がありますのでご注意ください。





### ③ エスプレッソを抽出する

- ①カップをエスプレッソ抽出口の下に置いて、エスプレッソ抽出スイッチを押します。
- ②エスプレッソの抽出は設定されている量になると自動的に停止します。  
※設定量を変更したい場合はP.13「エスプレッソの定量設定」を参照。

エスプレッソ抽出口からお湯が出る時、熱湯が飛び散りヤケドをする危険がありますのでご注意ください。  
カップは必ず受け皿の上に置いてください。  
絶対に、手に持って抽出しないでください。

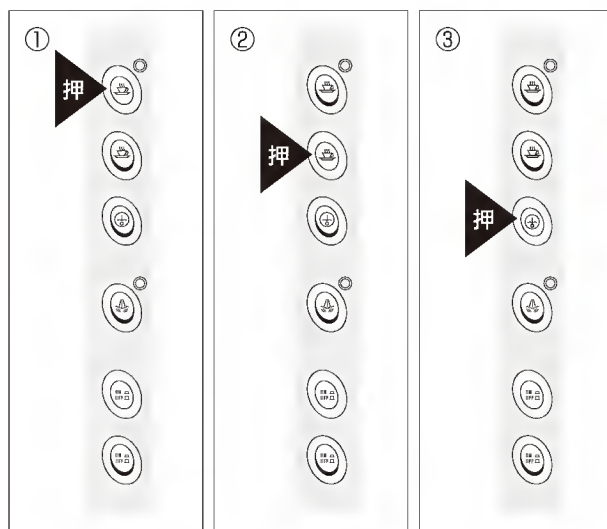
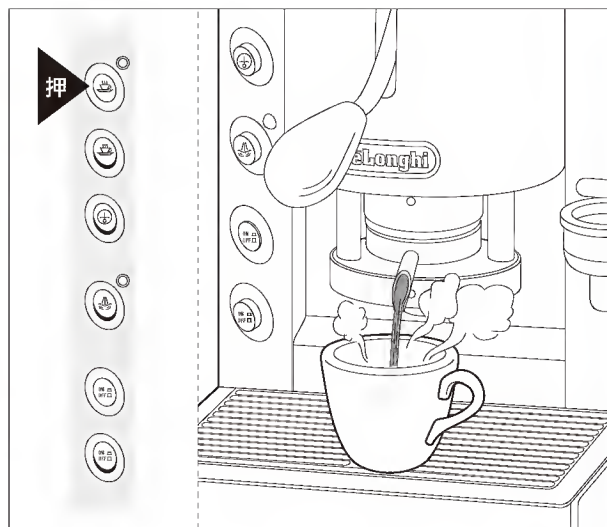
①20cc\*をお好みの場合、エスプレッソ抽出スイッチ(プログラム1)を押します。約20ccの抽出が終了しますと、自動的に停止します。

②40cc\*をお好みの場合、エスプレッソ抽出スイッチ(プログラム2)を押します。約40ccの抽出が終了しますと、自動的に停止します。

③上記以外のお好みの量をマニュアルで抽出する場合、プログラム設定スイッチを押します。お好みの量になったら、もう一度スイッチを押します。

上記以外の定量抽出をしたい場合は、P.13「エスプレッソの定量設定」を参照してください。

\* お好みの定量を設定する前にプログラムされている量はプログラム1 約20cc、プログラム2 約40ccです。(ご使用カフェポッドにより多少異なります)

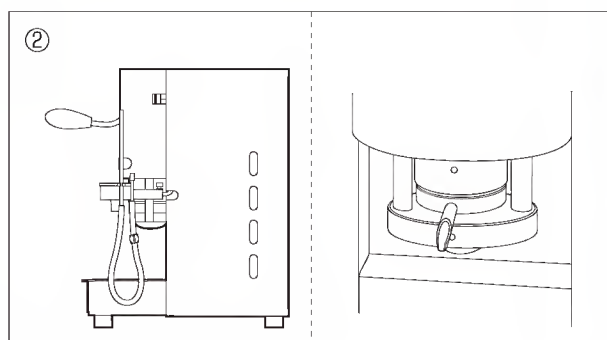
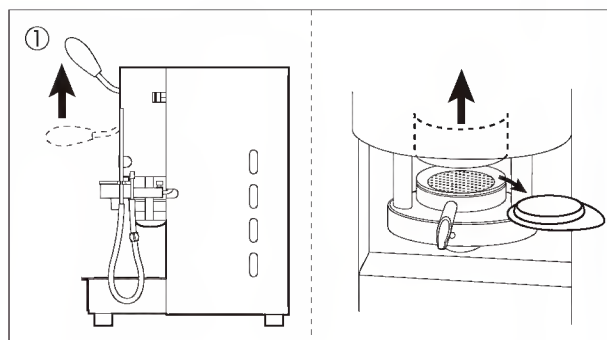


### ④ カフェポッドを捨てる

- ①ポッドホルダー固定レバーを引き上げながら、使い終わったカフェポッドをつまみの部分を持って取り出します。

抽出直後のポッドホルダーや、お湯を含んだカフェポッドは熱くなっていますのでヤケドをする危険がありますのでご注意ください。

- ②ポッドホルダー固定レバーは、そのままにしておいてください。(押し下げないでください)



安全上の注意

各部の名称と  
はたらき

仕様

設置前の準備  
と設置

操作の準備

エスプレッソ  
の抽出方法

エスプレッソ  
の定量設定

フォームミルク  
の抽出方法

フォームミルク  
の定量設定

カプチーノの  
作り方

水タンク水量  
チェック

お手入れの方法

ポッドホルダー調整  
とオリングの交換

故障かな？

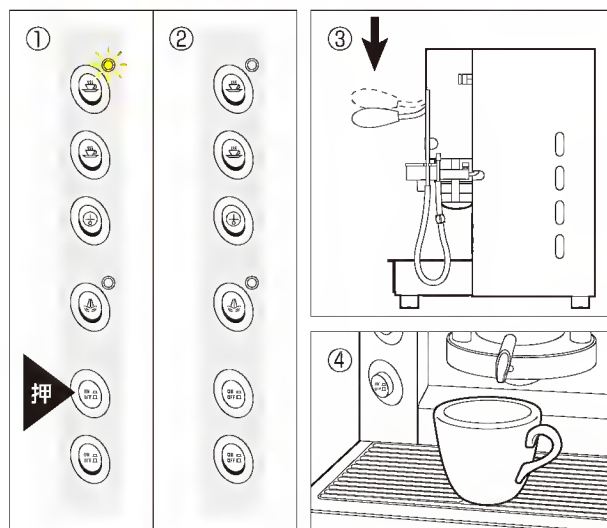
アフター  
サービス

# エスプレッソの定量設定

このマシンはエスプレッソ抽出で2パターンの定量設定ができます。  
お好みの定量設定をする前にプログラムされている量は、プログラム1 約20cc、プログラ  
ム2 約40ccです。ご使用するカップを置いて定量設定してください。

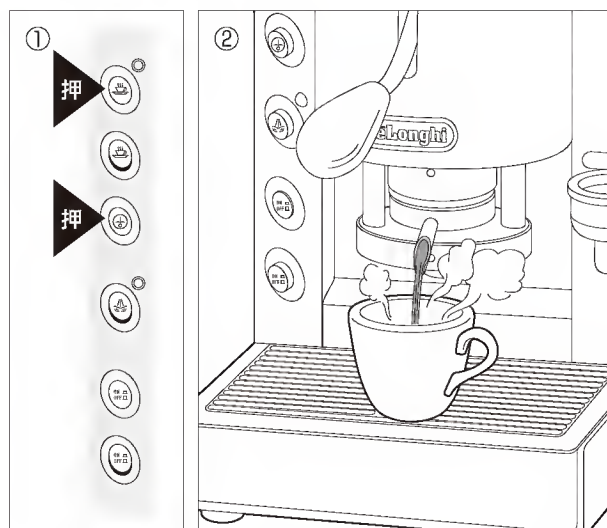
## 1 エスプレッソ抽出の準備をする

- ①水タンクに水を入れ、エスプレッソ電源スイッチを入れます。
- ②エスプレッソの抽出に適した温度になるとコーヒー警告ランプが消灯します。
- ③カフェポッドをポッドホルダーにのせます。ポッドホルダー一固定レバーを押し下げポッドホルダーを固定します。
- ④カップをエスプレッソ抽出口の下に置きます。



## 2 プログラム設定スイッチを押しながらエスプレッソ抽出スイッチを押す

- ①プログラム設定スイッチを押しながら定量設定するエスプレッソ抽出スイッチ（プログラム1またはプログラム2）を押します。
- ②エスプレッソの抽出が始まります。

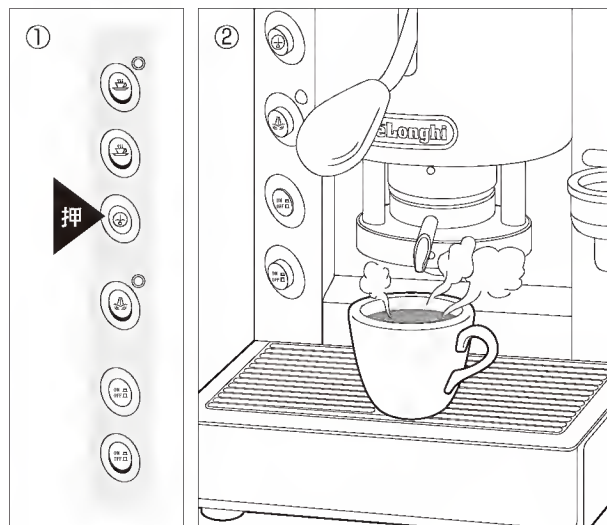


## 3 お好みの量で止める

- ①エスプレッソの抽出がお好みの量になったら、プログラム設定スイッチを押します。
- ②エスプレッソの抽出が止まり定量設定がプログラムされます。

**注意** 続けて定量設定をする時はカフェポッドを新しいものにしてから行ってください。

※定量設定は使用条件や使用カフェポッドにより多少の誤差が発生する場合があります。



# フォームミルクの抽出方法

このマシンは、きめ細やかなフォームミルクを抽出することができますが、さらに美味しいフォームミルクを作るために、泡立てに適した牛乳をご用意ください。

## 牛乳は…

新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分2.3%以上の牛乳をご使用ください。  
※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。



## 1 牛乳とカップをセットしてフォームミルクを作る

①エスプレッソ電源スイッチとスチーム電源スイッチを入れます。

**注意** 必ず両方の電源スイッチが入っていることを確認してください。スチーム電源スイッチのみがONになっている状態ではフォームミルクの抽出動作ができません。

②スチーム（ミルクフォーマー）の抽出に適した温度になるとスチーム警告ランプが消灯します。

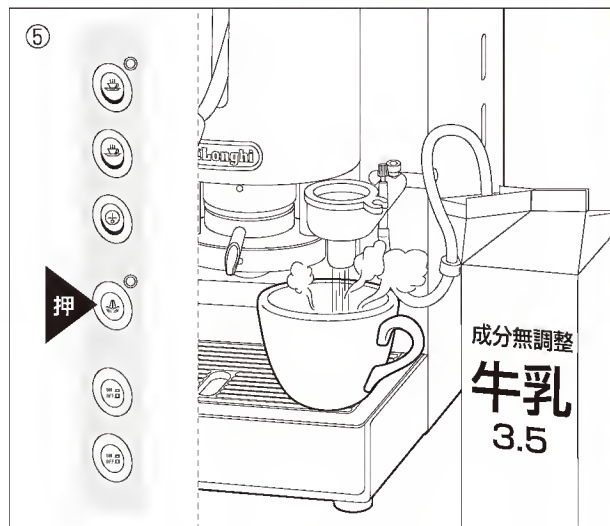
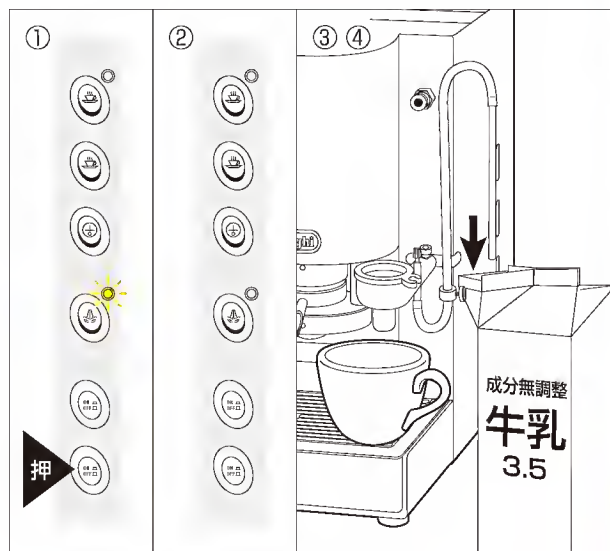
③マシン本体の右横に牛乳パックを置き、注ぎ口にミルク吸入パイプを差し込みます。

④ミルクフォーマーの下にカップを置きます。

⑤スチーム（ミルクフォーマー）スイッチを押し、フォームミルクを作ります。

**高温注意** ミルクフォーマーの下からフォームミルクが出る時、熱い泡が飛び散りヤケドをする危険がありますのでご注意ください。  
カップは必ず受け皿の上に置いてください。  
絶対に、手に持って抽出しないでください。

⑥お好みの量に達したら、スチームスイッチを押し停止します。

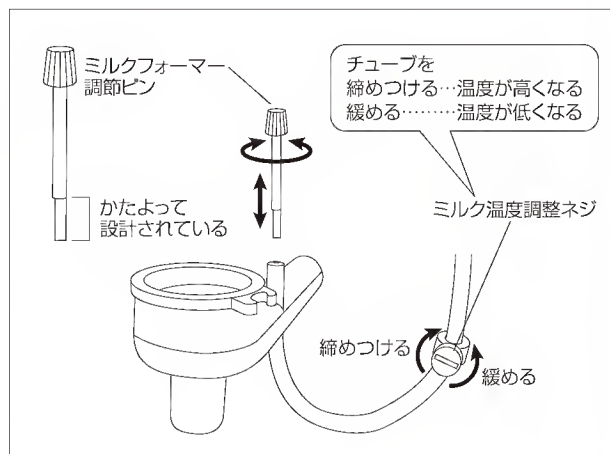


## 2 フロス（泡）の調節方法

①ピンのセンターは、かたよって設計されています。ピンを穴に差し込んで、ピンを回転させることによって、空気の量を調節できるようになっています。また上下に動かしても調節できます。

②フォームミルクを抽出しながらピンを動かし、ベストな泡の状態になるようにお試しください。（ご使用になる牛乳によって泡の状態は変わります。）

③シリコンチューブに付いているネジを調節することにより、チューブ内の牛乳の流れる量を変え、フォームミルクの温度を調整できます。





# フォームミルクの定量設定

## 1 フォームミルク抽出の準備をする

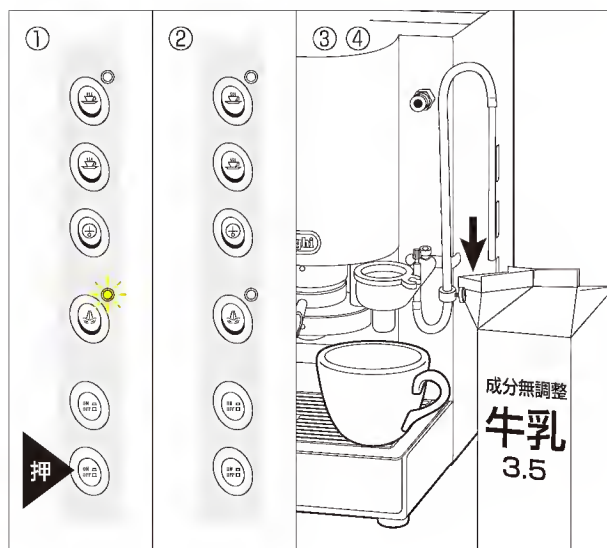
①エスプレッソ電源スイッチとスチーム電源スイッチを入れます。

**注意** 必ず両方の電源スイッチが入っていることを確認してください。スチーム電源スイッチのみがONになっている状態ではフォームミルクの抽出動作ができません。

②スチーム（ミルクフォーマー）の抽出に適した温度になるとスチーム警告ランプが消灯します。

③マシン本体の右横に牛乳パックを置き、注ぎ口にミルク吸入パイプを差し込みます。

④ミルクフォーマーの下にカップを置きます。

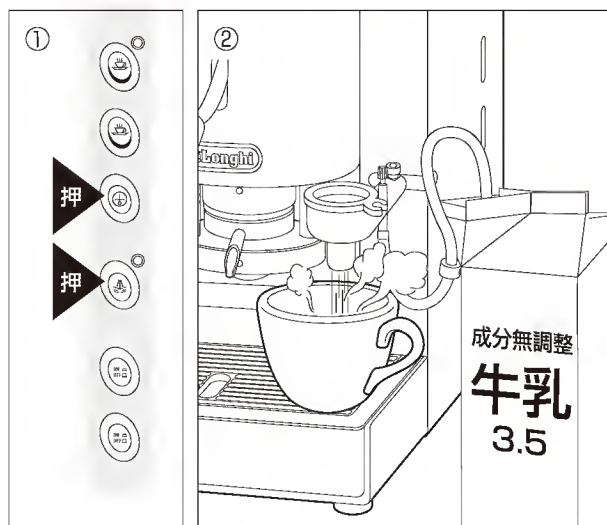


## 2 プログラム設定スイッチを押しながらスチームスイッチを押す

①プログラム設定スイッチを押しながらスチーム（ミルクフォーマー）スイッチを押します。

②フォームミルクの抽出が始まります。

**高温注意** ミルクフォーマーの下からフォームミルクが出る時、熱い泡が飛び散りヤケドをする危険がありますのでご注意ください。  
カップは必ず受け皿の上に置いてください。  
絶対に、手に持って抽出しないでください。



## 3 お好みの量で止める

①フォームミルクの抽出がお好みの量になったら、スチーム（ミルクフォーマー）スイッチを押します。

②フォームミルクの抽出が止まり定量設定がプログラムされます。



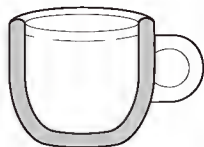


# カプチーノの作り方

必ずP.11～12「エスプレッソの抽出方法」を先にお読みください。  
フォームミルクをエスプレッソに盛りつけると、カプチーノの出来上がりです。

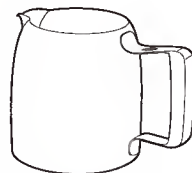
## カップは……

カプチーノ用のカップ  
には約120～150mL  
の容量で、肉厚のもの  
をお選びください。



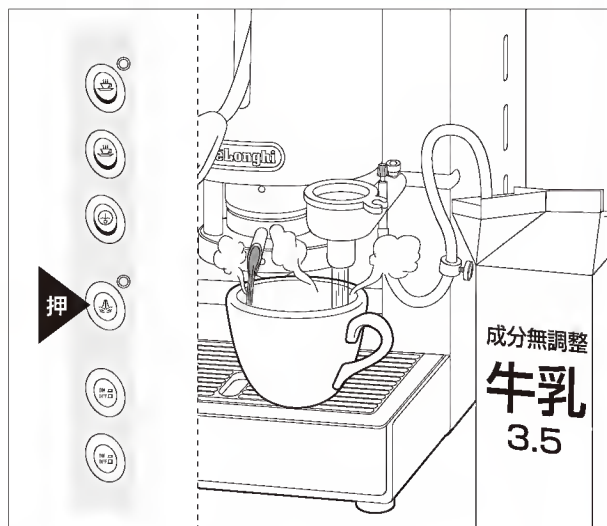
## フォームミルク用の容器は… (ミルクジャグ)

取手のついた口径が小さく、深めの金属製（ステンレス）のジャグが最適です。ジャグは、弊社でもお求めになれます。詳しくは、デロンギ エスプレッソ コールセンターまでお問い合わせください。



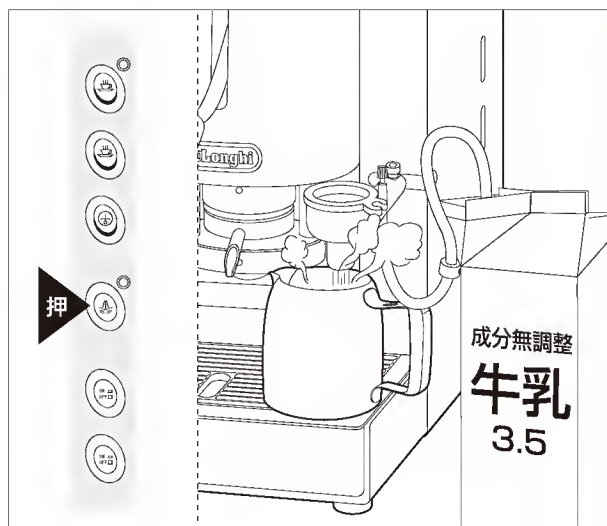
## 1 カップに直接フォームミルクを抽出してカプチーノを作る

- ①ミルクフォーマーを左に動かし、カップの上にもってきます。
- ②P.11～12「エスプレッソの抽出方法」を参照して、カプチーノ用のカップにエスプレッソを抽出します。
- ③スチーム（ミルクフォーマー）スイッチを押し、フォームミルクを抽出します。②の動作と同時にすることも可能です。
- ※フロス（泡）の調節はP.14「フォームミルクの抽出方法」を参照。
- ④好みの量に達したら、スチームスイッチを押し停止します。（あらかじめフォームミルクの量を定量設定している場合は、設定した量を抽出したら自動的に抽出が止まります）
- ⑤お好みで仕上げにココアパウダーなどを加えます。



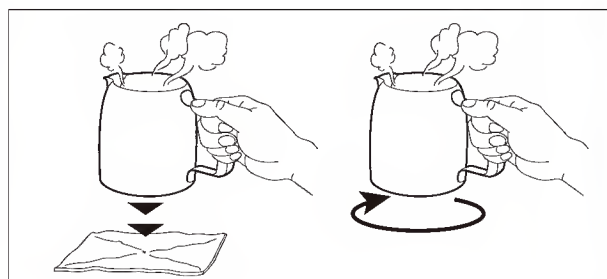
## 2 よりクリーミーなカプチーノを作る

- ①ミルクフォーマーの下にミルクジャグを置き、スチーム（ミルクフォーマー）スイッチを押し、フォームミルクを抽出します。
- ※フロス（泡）の調節はP.14「フォームミルクの抽出方法」を参照。
- ②好みの量に達したら、スチームスイッチを押し停止します。
- ③P.11～12「エスプレッソの抽出方法」を参照して、カプチーノ用のカップにエスプレッソを抽出してください。
- ④抽出したエスプレッソに適量のフォームミルクをカップの中心に注ぎ入れます。  
フォームミルクの落とし方やミルクジャグの微妙な動かし方によっていろいろな絵を描くことができます。



### テクニカルノート

- ①ジャグを濡れ布巾の上でトントンと軽く叩いたり、円を描くように回して、表面に浮かぶ大きな泡をつぶして、全体の泡を均一にします。
- ②液体と泡とに分離しないうちに素早く注ぎます。



## メンテナンスとクリーニング (定期的なチェックとクリーニングでマシンを最良の状態でご使用ください。)

### 水タンク水量チェック

ご使用中のメンテナンスとしては、水タンクの水量チェックを常に心がけてください。  
このマシンの水タンクの容量は3Lです。

水タンク内の水がなくなった場合は、給水警告アラームが鳴ります。

**注意**  
⚠ 水タンク内の水がなくなり、給水警告アラームが鳴った場合は下記の操作を行ってください。

#### 水タンクに水を入れて抽出する

①水タンク用カバーをはずし、エスプレッソ用揚水チューブおよび簡易洗浄用揚水チューブを取り出します。

②イオン交換式フィルターが付いたミルクフォーマー用揚水チューブを取り出してから、水タンクをマシンから取り出します。

③水タンクに1/2以上水を入れます。

④水タンクをマシンに戻し、チューブとカバーを元通りに取り付けます。

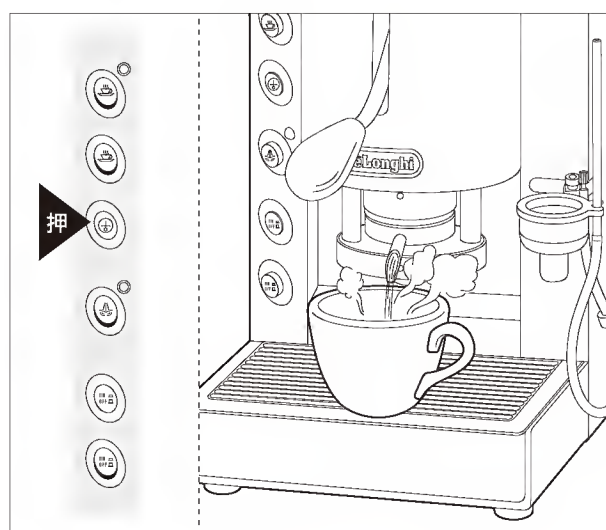
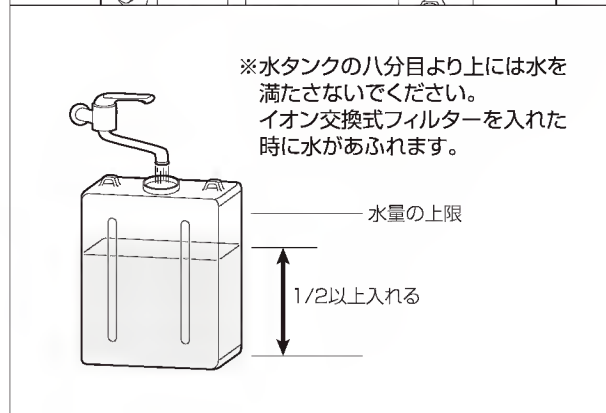
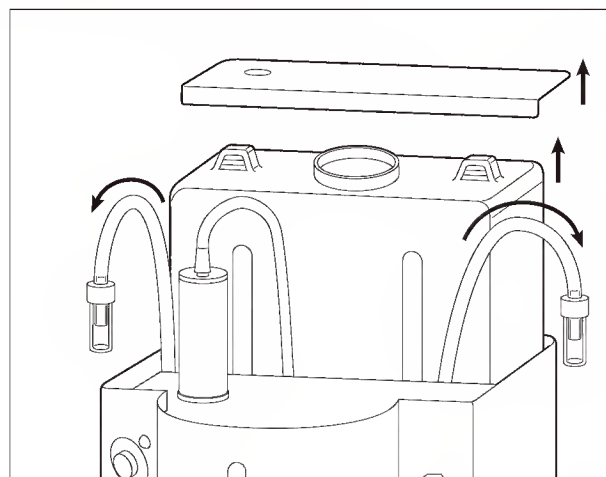
⑤ポッドホルダー固定レバーを押し下げポッドホルダーを固定します。

※ポッドホルダー固定レバーは、レバーを下ろすだけでは固定されません。しっかりと固定される位置まで必ず押し下げてください。

**高温注意**  
⚠ ポッドホルダーがしっかりと固定されていないと抽出口から熱湯が漏れ、ヤケドをする危険がありますので、ご注意ください。

⑥空にした大きめのカップをエスプレッソ抽出口の下に置き、プログラム設定スイッチを押して、切れ目なくお湯がでるまで続けます。

**高温注意**  
⚠ エスプレッソ抽出口からお湯が出る時、熱湯が飛び散りヤケドをする危険がありますのでご注意ください。



## お手入れの方法

使用頻度や汚れ具合によりますが、定期的にお手入れをしてください。

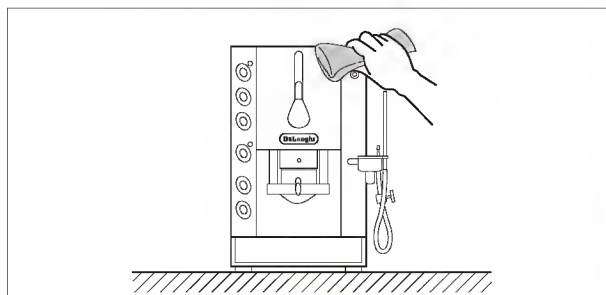
### 1 マシン本体のお手入れ

感電注意



マシンのお手入れをする際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いた後、お手入れを行ってください。マシンにスプレーを吹き付けたり、水や洗剤に浸けたりしないでください。

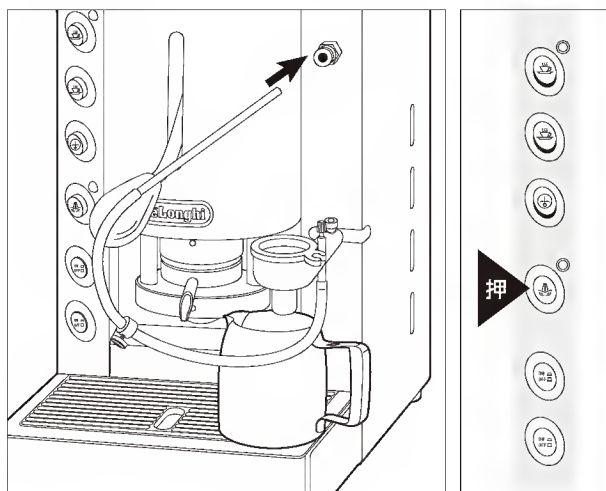
- ①汚れがひどい場合は、柔らかいスポンジや布に中性洗剤を付けて拭いてください。
- ②空拭きで洗剤を拭き取った後、乾かしてください。



### 2 ミルクフォーマーの(簡易)洗浄

簡易洗浄は使用のあと毎回行ってください。

- ①ミルク吸入パイプに付いた牛乳を残らず拭き取ります。
- ②ミルク吸入パイプを給水口にしっかりと差し込みます。
- ③ミルクフォーマーの下にミルクジャグを置きます。
- ④スチーム(ミルクフォーマー)スイッチを押します。
- ⑤ミルク吸入パイプより水が吸入され、ミルクフォーマー内の牛乳が洗い流されます。
- ⑥洗浄は15~20秒間ほど続けます。
- ⑦洗浄が終了したらミルク吸入パイプを給水口から抜き、ミルクフォーマーのスタンドに立ててください。



### 3 ミルクフォーマーの(本)洗浄

一日の使用の終了時には必ず本洗浄を行ってください。また、牛乳の泡立ち状態が悪くなった場合も本洗浄を行う必要があります。

- ①ミルクフォーマーをスチーム管から抜きます。
- ②スチーム管を柔らかい布で拭きます。その後厚手の濡らした布巾で右の図のように覆い、スチームスイッチを押してスチームを5秒間出し、本体側の汚れを吹き飛ばしてください。

高温注意



スチーム管から出てくるスチームは高温ですので、ヤケドにご注意ください。

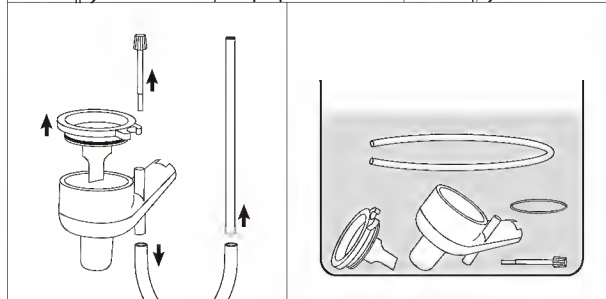
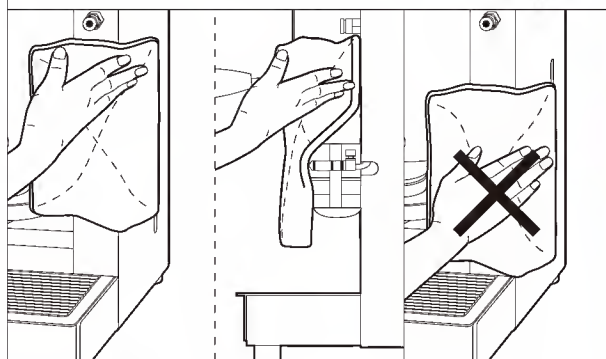
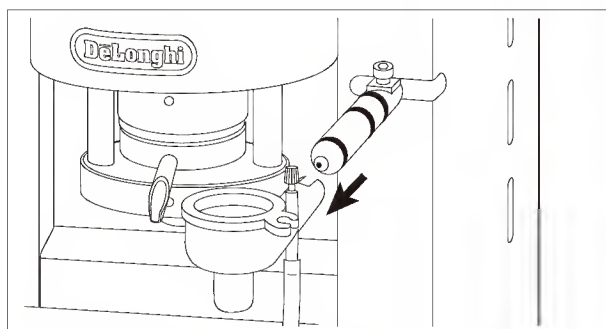
- ③ミルクフォーマーからシリコンチューブやミルクフォーマー調節ピンを抜き、シリコンチューブからミルク吸入パイプも抜きます。
- ④中性洗剤を溶かしたぬるま湯に部品を浸けて洗浄します。
- ⑤各部品はよくすすいで洗剤が残らないようにします。
- ⑥部品の水気を取り、元通りに組み立ててください。

#### テクニカルノート

- ①ミルクフォーマーが適切に装着されていないと正常に機能しない場合があります。しっかりと止まるまで押し込んでください。
- ②取付が不十分な場合、ボイラーに牛乳が逆流し故障の原因になったり、臭いがしたりする場合があります。



注意 ミルクフォーマーからシリコンチューブを外す時は、給水口にミルク吸入パイプを差したままにしないでください。





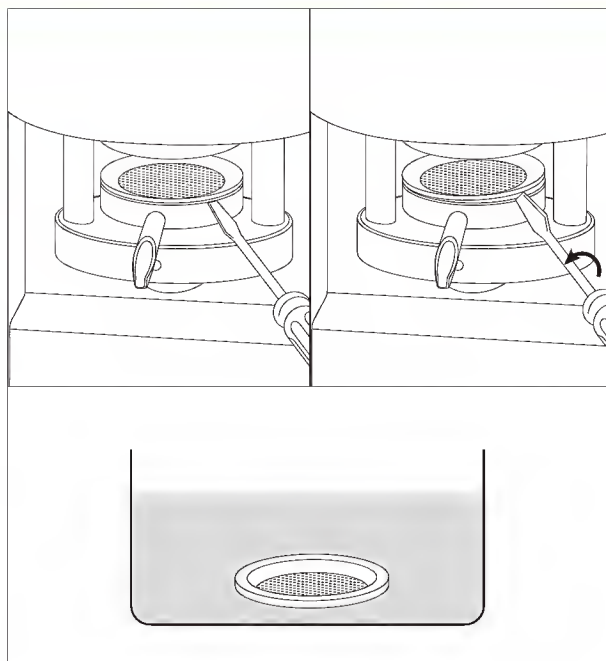
## 4 フィルターの洗浄

簡易洗浄（毎日使用後）

- ①ポッドホルダーにカフェポッドをのせないで、ポッドホルダー固定レバーを押し下げてポッドホルダーを固定します。
- ②プログラム設定スイッチを押し、エスプレッソ抽出口から5秒ほどお湯を出します。

本洗浄（1か月に1度）

- ①ポッドホルダー固定レバーを引き上げながらマイナスドライバーの先をポッドホルダーとフィルターとの間に差し込み、ドライバーを回してフィルターをはずします。
- ②フィルターをぬるま湯でよく洗浄します。
- ③フィルターをポッドホルダーにしっかりとめ込みます。
- ④ポッドホルダー固定レバーを押し下げ、フィルターがホルダーに正しく装着されているかを確認してください。



### テクニカルノート

フィルターを洗う際は、できるだけ中性洗剤などを使うことを避けてください。コーヒー脂分が、金属表面に膜をつくり金属臭を抑えています。また、フィルターの孔は、ブラシで丁寧に掃除してください。

## 5 ポッドホルダー周囲のお手入れ

1か月に1度、ポッドホルダーを取り外し、周囲のお手入れを行ってください。

ポッドホルダー周囲の部分は、通電中熱いので触れないでください。お手入れを行う際は、必ずマシンが十分に冷めてから行ってください。ヤケドをする危険がありますのでご注意ください。

- ①上記④の手順を参照して、フィルターを取り外してください。
- ②付属の3mmの六角アレンレンチをポッドホルダー下部の穴（ポッドホルダー調整ネジ）に差し込みます。
- ③六角アレンレンチを反時計回りに回してネジをゆるめます。

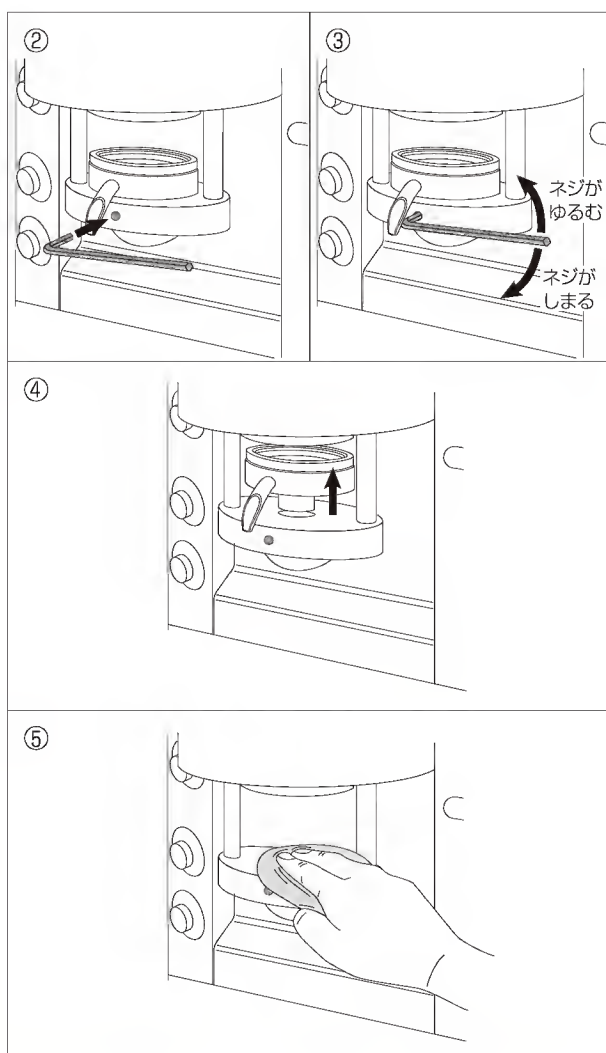
**注意** ネジはゆるめるだけで、外すまで回す必要はありません。

- ④ポッドホルダーを上方向に持ち上げて取り外してください。
- ⑤ポッドホルダー本体とその周囲の汚れを柔らかいスポンジや布で拭き取ってください。

### テクニカルノート

ポッドホルダー周囲のお手入れをする際は、できるだけ中性洗剤などを使うことを避けてください。コーヒー脂分が、金属表面に膜をつくり金属臭を抑えています。

- ⑥お手入れ後は、ポッドホルダーを元通りに取り付けてください。

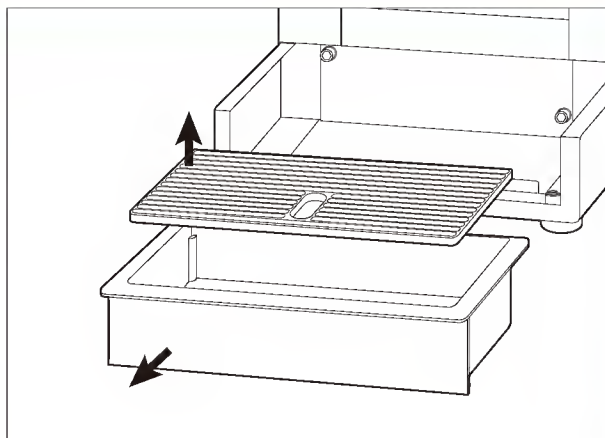




## 6 受け皿の洗浄

エスプレッソやお湯をこぼした場合や、一日の使用の終了時に受け皿の洗浄を行ってください。

- ①受け皿を上にあげ手前に引いてはずします。
- ②受け皿内の残水を捨てて、内部をよく洗浄します。  
洗剤を使用する場合は中性洗剤を使用してください。
- ③よくすすいで洗剤が残らないようにします。
- ④受け皿をよく乾かしてから、元通りに設置してください。

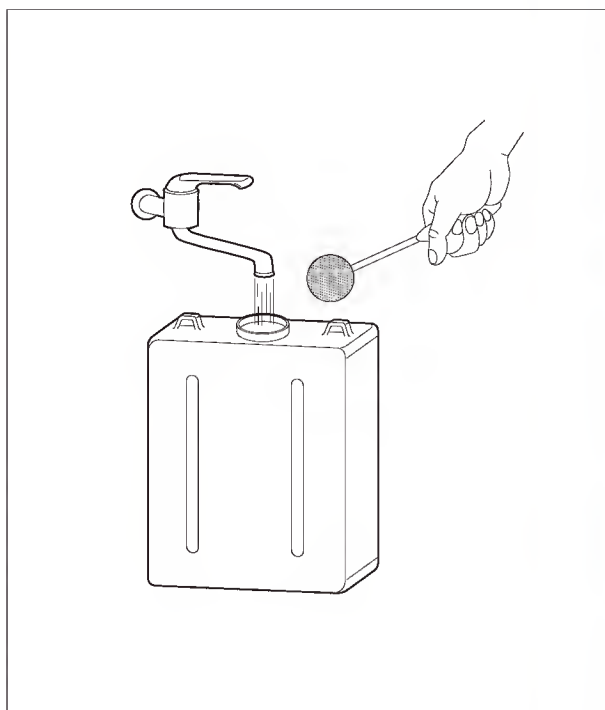


## 7 水タンクの洗浄

**注意** ⚠ 水タンクの洗浄の際は、必ず電源プラグをコンセントより抜いて行ってください。

一日の使用の終了時に水タンクの洗浄を行ってください。また、水タンクが空になって水を入れる場合もかるくすすいでください。

- ①水タンク用カバーをはずし、エスプレッソ用揚水チューブおよび簡易洗浄用揚水チューブを取り出します。
- ②イオン交換式フィルターが付いたミルクフォーマー用揚水チューブを取り出してから、水タンクをマシンから取り出します。
- ③水タンクの内部をよく洗浄します。手が届きにくい場合は柄の付いたスポンジなどを使用します。  
洗剤を使用する場合は中性洗剤を使用してください。
- ④よくすすいで洗剤が残らないようにします。
- ⑤水タンクに1/2以上水を入れます。
- ⑥水タンクをマシンに戻し、チューブとカバーを元通りに取り付けます。



## メンテナンスとクリーニング (定期的なチェックとクリーニングでマシンを最良の状態でご使用ください。)

### ポッドホルダー調整とOリングの交換

このマシンには、お湯またはエスプレッソの漏れを防ぐためにOリング(ガスケット)が使われています。ポッドホルダー固定の力具合(ホルダーの高さ)によっては、ポッドホルダーの脇からエスプレッソが漏れることがあります。

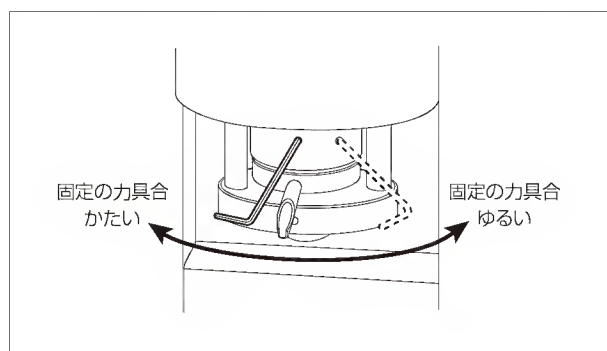
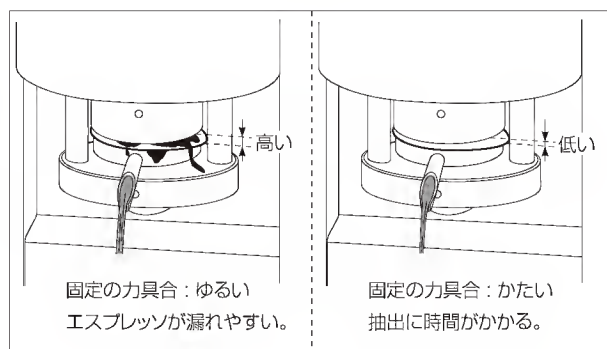
**注意** マシンの調整・交換を行う際は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、マシンが十分に冷めてから、調整・交換を行ってください。

#### 1 ポッドホルダーを調整する

エスプレッソ抽出口、ポッドホルダー、エスプレッソ用給湯口の部分は通電中熱いので触れないでください。ヤケドをする危険がありますのでご注意ください。

固定の力具合は、女性が簡単に固定できる位が適正です。調整は下記のように行ってください。

- ①付属の4mmの六角アレンレンチをポッドホルダー上部の穴(ポッドホルダー高さ調節穴)に差し込みます。
- ②ポッドホルダー上部を時計まわりに回すと固定の力具合をかたく出来ます。  
反時計まわりに回すとゆるく出来ます。
- ③ポッドホルダー固定レバーで固定の力具合を確かめてください。エスプレッソが漏れなければ適正です。  
※ポッドホルダーの調整は適宜行ってください。



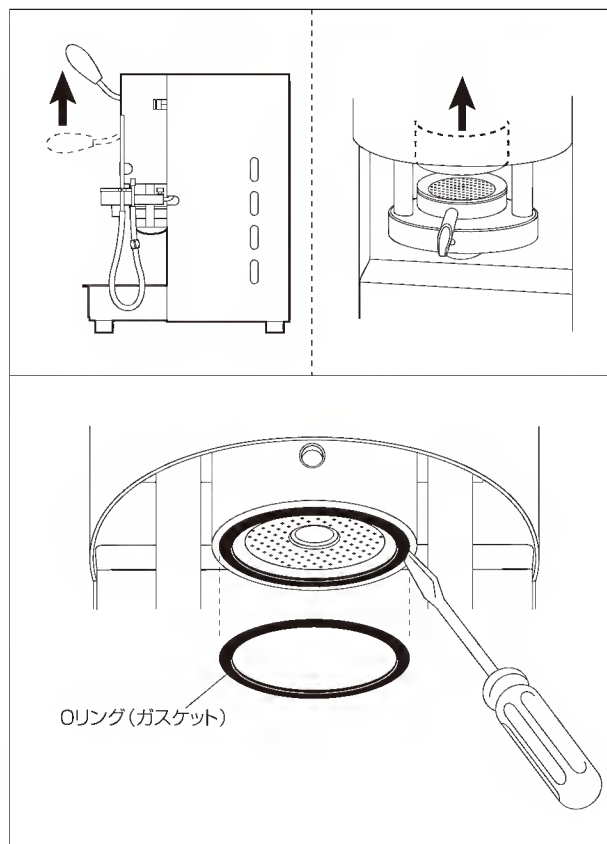
#### 2 Oリング(ガスケット)の交換

**高温注意** エスプレッソ用給湯口の部分は通電中熱いので触れないでください。ヤケドをする危険がありますのでご注意ください。

エスプレッソ用給湯口のまわりにある漏れを防ぐためのOリング(ガスケット)は熱変化、摩耗などで劣化します。年に1回は交換してください。

- ①ポッドホルダー固定レバーを引き上げながら、細いマイナスドライバーなどをOリング(ガスケット)の縁に押し当て、引き出します。
- ②付属のOリング(ガスケット)を溝にはめ込みます。
- ③ポッドホルダー固定レバーを押し下げ固定し、Oリング(ガスケット)が正しくはめ込まれているか確認してください。

※すでに付属のOリング(ガスケット)を交換済みの場合は、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンターでご購入ください。



## 故障かな？ 修理を依頼される前に、お読み下さい。

使用中に異常が生じた場合は、直ちに全てのスイッチを切り、使用を中止して、以下の点をお調べください。それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンター（裏表紙参照）までお問い合わせください。

状 態	予想される原因	対処のしかた
アラームが鳴った	水の残量が少なくなった	水タンクに水を半分以上入れてください
マシンが動かない	電源プラグがコンセントに入っていない	電源プラグをコンセントに入れてください
	電源スイッチがONになっていない	電源スイッチをONにしてください
	水タンクに水が十分入っていない	水タンクに水を半分以上入れてください
エスプレッソの出が悪い／ 出ない（抽出されない）	水タンクに水がない	水タンクに水を半分以上入れてください
	エスプレッソ用揚水チューブが、タンクの中（水）に入っていない	エスプレッソ用揚水チューブをタンク（水）に入れてください
	フィルターが目詰まりをおこしている	フィルターのお手入れをしてください
	カフェポッドがこのマシンの規格に合っていない	規格に合ったカフェポッドを使用してください。規格についてはP.11の「カフェポッドは…」を参照してください
フォームミルクが出ない	ミルクフォーマーが適切に装着されていない	ミルクフォーマーをしっかりと（奥に止まるまで）装着してください
フォームミルクが泡立たない	空気の量が足りない	P.14「フロスの調節方法」を参照してください
フォームミルクの温度が低い（ぬるい）	ミルク温度調節が合っていない	付属のミルク温度調整ネジを調整する。（ネジを締めるとフォームミルク温度が高くなります）
設定した量が出ない	正しい設定がされていない	もう一度設定をやり直してください
給湯口、ポッドホルダー付近から お湯が漏れる	給湯口のOリング（ガスケット）が破損または老朽化している	P.21「Oリング（ガスケット）の交換」を参照してください。それでも漏れが止まらない場合は、デロンギ エスプレッソ コールセンターに連絡してください
	ポッドホルダーの調節が合っていない	P.21「ポッドホルダーを調整する」を参照してください
吸い上げポンプ作動時に変な音が する	タンクに水がない	タンクに水を入れ再使用してください
	エスプレッソ用揚水チューブが折れたり ねじれて、水を吸い上げない	ねじれなどを直して、タンク（水中）に戻してください

# アフターサービス

1.使用中に異常(★)が生じた場合は、直ちに全てのスイッチを切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、22ページ「故障かな？」で調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンター(下記参照)にご相談ください。

-----★以下のような場合には、点検および修理が必要です-----

- ・使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる。
- ・本体の機器内部に水などの液体をこぼした。
- ・電源コード、電源プラグが変形／破損している。
- ・本体に強い衝撃を与えた。
- ・取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない。

2.万一、故障／損傷した場合は、

①お求め時期 ②製品名称と型式番号 ③故障の状況——を連絡のうえ、修理を依頼してください。

3.保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。

ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。

また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4.真心点検のお勧め: 保証期間が過ぎて気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検をお勧めします。点検の依頼方法、料金等につきましては、デロンギ エスプレッソ コールセンター(下記)までお問い合わせください。

※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。



ご購入年月日:                      年                      月                      日

5.デロンギ再資源化システムについて



ご不用になった製品は、下記の要領に従い、デロンギ エスプレッソ コールセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について:再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担(元払い)となります。予めご了承ください。

梱包について:製品の入っていた箱(元箱)に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアークッションにくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンター(下記)までお問い合わせください。

## デロンギ エスプレッソ コールセンター

受付時間 土・日・祝日を含む毎日 9:00～18:00 ※時間外は留守電又はFAX対応

〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫(株)内4号ビル

**Tel. & Fax. 0120-074-900**



**デロンギ・ジャパン株式会社**

本 社:〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-5-6 第3大東ビル Tel. 03-5256-6321(代)